



CIRCLE DE QUALITÉ

Führende Kaffeehäuser



CIRCLE DE QUALITÉ

Führende Kaffeehäuser



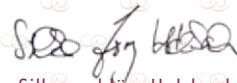
LIEBER GAST 

Herzlich willkommen im Café Ratsstüble.

Gönnen Sie sich eine Pause und genießen Sie bei Kaffeehaus-Atmosphäre unsere Spezialitäten.

Wir empfehlen Ihnen unsere köstlichen hausgemachten Kuchen und Torten. Wählen Sie aus unserem vielfältigen Sortiment von Kaffee und Tee.

Wir freuen uns, Sie als Gast bei uns begrüßen zu dürfen.



Ihre Silke und Jörg Holzbach

„Kaffeehauszeit – er ging ins Café um acht Uhr, als er nach einer Stunde und zehn Minuten auf seine Uhr sah, war es schon zwölf.“

Alfred Kerr



UNSER FRÜHSTÜCKSANGEBOT

servieren wir Ihnen von Dienstag bis Samstag ab 8.00 Uhr,
am Sonntag und an Feiertagen ab 10.30 Uhr.

MINI-FRÜHSTÜCK

ein Brötchen, Butter, Konfitüre

€ 3,20

KAFFEEHAUS-FRÜHSTÜCK

Croissant, Brötchen, 1 Ei,
Butter, Honig und Konfitüre

€ 4,90

ITALIENISCHES FRÜHSTÜCK

Hier werden auch Sie „si“ sagen!
Italienischer Rohschinken, Salami ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾,
Käse, Butter, Marmelade, Brötchen

€ 7,10

SCHWEIZER FRÜHSTÜCK

Käseauswahl ⁽¹⁾⁽⁸⁾, 1 Ei,
Butter und Konfitüre, Brötchen

€ 7,30

SCHLEMMER-FRÜHSTÜCK

Räucherlachs ⁽²⁾, Käse, 1 Ei, Butter
und Konfitüre, Brot- und Brötchenauswahl,
1 Glas Orangensaft

€ 8,20

VITAL-FRÜHSTÜCK

Damit Sie fit bleiben.
Glas frisch gepresster Orangensaft, Müsli,
Butter, Honig, Konfitüre, Körnerbrot, Brötchen

€ 8,40



GENIESSER-FRÜHSTÜCK

€ 10,20

1 Glas Sekt (Hausmarke),
Räucherlachs, Käse, Rohschinken, 1 Ei,
Joghurt mit frischen Früchten, Butter,
Honig, Konfitüre, Brötchen

...UND LECKERE ERGÄNZUNGEN



stellen Sie sich Ihr Frühstück selbst zusammen,
oder ergänzen Sie ein Frühstück.

BRÖTCHEN, BROT ODER 2 SCHEIBEN TOAST

€ 1,10

CROISSANT

€ 1,80

PORTION KONFITÜRE ODER HONIG

€ 0,90

PORTION BUTTER

€ 1,00

PORTION SCHINKEN, SALAMI ODER KÄSE ⁽¹⁾⁽⁷⁾⁽⁸⁾

€ 2,60

PORTION LACHS ⁽²⁾

€ 3,80

HARTGEKOCHTES EI

€ 1,20

BIRCHERMÜSLI MIT FRISCHEN FRÜCHTEN

€ 3,90

JOGHURT MIT FRISCHEN FRÜCHTEN

€ 3,60

PORTION RÜHR- ODER SPIEGELEIER

mit Toast und Butter

€ 4,40

mit Schinken ⁽⁷⁾⁽⁸⁾

€ 4,90

FRISCHER ORANGENSAFT

€ 3,60





KAFFEE-KLASSIKER

Bei uns wird jede Tasse für Sie frisch gemahlen und zubereitet.



TASSE KAFFEE	€ 2,50
KÄNNCHEN KAFFEE	€ 4,80
TASSE KAFFEE , entkoffeiniert	€ 2,50
KÄNNCHEN KAFFEE , entkoffeiniert	€ 4,80
KAFFEE MELANGE mit geschlagenem Rahm	€ 3,00
TASSE ESPRESSO	€ 2,50
TASSE ESPRESSO MACCHIATO	€ 2,70
ESPRESSO CORRETTO mit Grappa	€ 3,10
ESPRESSO SPEZIAL mit Baileys und Milchschaum	€ 3,10
TASSE CAPPUCCINO	€ 2,70
GR. TASSE CAPPUCCINO	€ 4,60
LATTE MACCHIATO	€ 3,00
CHOCOCCINO	€ 3,00
TASSE MILCHKAFFEE	€ 2,70
GR. TASSE MILCHKAFFEE	€ 4,60
IRISH COFFEE mit Irish Whiskey und Schlagsahne	€ 5,10
PHARISÄER mit Rum und Schlagsahne	€ 5,10

– Alle Kaffeespezialitäten auch entkoffeiniert –



SCHOKOLADE



TASSE SCHOKOLADE mit Schlagsahne	€ 2,60
ohne Schlagsahne	€ 2,40

GR. TASSE SCHOKOLADE mit Schlagsahne	€ 4,60
ohne Schlagsahne	€ 4,40

TASSE SCHOKOLADE mit Amaretto und Schlagsahne	€ 3,90
---	--------



HEISSE GETRÄNKE



im Glas serviert

ZITRONE , frisch gepresst	€ 2,90
TEE MIT POTT-RUM 40 %	€ 3,50
GROG VON POTT-RUM 40 %	€ 3,50
GLÜHWEIN	€ 2,70



Feines vom Teehaus Ronnefeldt im LeafCup.

DARJEELING SUMMER GOLD SCHWARZER TEE € 2,50
 Fein und köstlich ist diese Sommerpflückung aus dem Himalaya mit dem typischen Darjeeling-Bouquet.

ASSAM BARI SCHWARZER TEE € 2,50
 Eine edle, hocharomatische Broken-Qualität mit dem typischen malzig-würzigen Assamgeschmack.

ENGLISH BREAKFAST SCHWARZER TEE € 2,50
 Ein weicher Ceylontee mit dem unverwechselbaren Geschmack von der Insel: prickelnd und spritzig.

SWEET BERRIES AROMATISIERTER FRÜCHTETEE € 2,50
 Herrlich süßes Erdbeer- und Himbeeraroma ergießt sich über heimische Früchte und verleiht Power.

GREEN DRAGON GRÜNER TEE € 2,50
 Ein seltener Teegenuss, bei dem sich die typisch leichte Herbe mit einem erfrischenden Moment verbindet.

CREME ORANGE AROMATISIERTER KRÄUTERTEE € 2,50
 Spritzige Orangen und Vanille geben dem kräftigen Rooibos eine interessante, fruchtig sanfte Note.

REFRESHING MINT KRÄUTERTEE € 2,50
 Die zitronige Frische von Zitronengras über dem kräftigen Pfefferminzaroma bringt coole Entspannung.

AYURVEDA KRÄUTERTEE € 2,50
 Hocharomatischer Kräutertee voller Energie und Frische.

EARL GREY AROMATISIERTER SCHWARZER TEE € 2,50
 Fruchtige Zitrusfrische der Bergamotte elegant komponiert mit einem vollmundigen Herbst-Darjeeling.

SWEET CAMOMILE KRÄUTERTEE € 2,50
 Die zarte Fruchtigkeit von Orangenblüten legt sich über den süßlich-herben Geschmack der Kamille.


Feinster Tee vom Teehaus Ronnefeldt in der praktischen Kannenportion

DARJEELING SUMMER GOLD SCHWARZER TEE € 4,80
 Blumige Eleganz und ein köstlich rundes Aroma zeichnet diese herausragende Sommerpflückung aus.

ASSAM BARI SCHWARZER TEE € 4,80
 Extravaganter Broken mit vielen goldenen Tips und höchsten Aromawerten: kräftig, würzig, malzig.

ENGLISH BREAKFAST SCHWARZER TEE € 4,80
 Ein vollmundiger, kräftiger Tee mit prickelndem Flavour aus dem Uva-Distrikt im Osten der Insel.

EARL GREY AROMATISIERTER SCHWARZER TEE € 4,80
 Vollaromatischer Herbst-Darjeeling komponiert mit spritzig-frischem Zitrusaroma der Bergamotte.

MORGENTAU® AROMATISIERTER GRÜNER TEE € 4,80
 Faszinierende Teekomposition mit Sencha, Blüten und fein fruchtigem Mango-Zitrusgeschmack.

GREEN DRAGON GRÜNER TEE € 4,80
 Sorgfältig gearbeiteter Plantagentee aus dem indischen Hochland mit zart-herbem Darjeeling-Aroma.

SWEET BERRIES AROMATISIERTER FRÜCHTETEE € 4,80
 Eine überraschend beerige Komposition aus kräftigen Fruchtstückchen und echten Säften, mit Erdbeer-/Himbeer-Geschmack

WELLNESS KRÄUTERTEE € 4,80
 Cooler, vitalisierender Kräutertee mit Rooibos und frisch-frechen Ingredienzen wie Minze und Anis

CREAM ORANGE AROMATISIERTER KRÄUTERTEE € 4,80
 Vollmundiger Rooibos aus Südafrika mit cremig-sanftem Vanillearoma und dem Pep reifer Orangen.

REFRESHING MINT KRÄUTERTEE € 4,80
 Der entspannend typische Geschmack der Pfefferminze mit neuer Frischedimension durch Zitronengras.

SAHNE-TORTEN, CRÈME-TORTEN & KUCHEN

Wir bieten Ihnen jeden Tag eine ständig wechselnde Auswahl an Konditorei-Spezialitäten.

Wählen Sie nach Lust und Laune aus unserem umfangreichen Angebot an der Kuchen- und Tortentheke.

SAHNE-TORTEN	€ 3,40
CRÈME-TORTEN	€ 3,40
KUCHEN	€ 3,10
OBSTKUCHEN	€ 3,10
SAHNE-DESSERT	€ 3,40
CRÈME-DESSERT	€ 3,40
BLECHKUCHEN	€ 2,90
OBST-TORTELETTES	€ 3,10
LINZER	€ 3,00
MARMOR	€ 3,00
PORTION SCHLAGSAHNE	€ 1,20



GEBÄCK



PLUNDER täglich frisch, verschiedene Sorten zu Auswahl	€ 2,50
BUTTERGIPFEL	€ 1,80
FLORENTINER mit Vollmilch - oder Edelbitter-Schokolade	€ 3,00
NUSSKNACKER mit Vollmilch - oder Edelbitter-Schokolade	€ 3,00
MANDELHÖRNCHEN	€ 3,00
FLAMMENDES HERZ	€ 3,00
MARZIPAN RING	€ 3,00
NOUGAT RING	€ 3,00

STRUDEL

APFELSTRUDEL ofenfrisch	€ 3,20
natur	€ 4,10
mit Vanille Sauce	€ 4,90
mit Vanilleeis und Sahne	€ 4,90



BRÖTCHEN

Sie haben die Wahl!

HAUSGEMACHTE BÜRLE

belegt mit Schinken, Käse oder Salami ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁷⁾⁽⁸⁾ € 2,90
belegt mit Lachs ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁷⁾⁽⁸⁾ € 3,20

CIABATTA

belegt mit italienischem Rohschinken ⁽²⁾⁽⁸⁾,
Salat und Parmesansplitter € 2,90

BAGUETTEBRÖTCHEN

belegt mit Schinken, Käse oder Salami ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁷⁾⁽⁸⁾ € 2,90
belegt mit Lachs ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁷⁾⁽⁸⁾ € 3,20

KÖRNERBRÖTCHEN

belegt mit Schinken, Käse oder Salami ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁷⁾⁽⁸⁾ € 2,90
belegt mit Lachs ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁷⁾⁽⁸⁾ € 3,20

LAUGENBRÖTCHEN

belegt mit Schinken, Käse oder Salami ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁷⁾⁽⁸⁾ € 2,90
belegt mit Lachs ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁷⁾⁽⁸⁾ € 3,20

CROISSANT

belegt mit Schinken, Käse, Tomate und Gurke ⁽¹⁾⁽⁷⁾⁽⁸⁾ € 2,90

RESTAURATIONSBROT

zwei bunt belegte Scheiben Hausbrot
reichhaltig garniert ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁷⁾⁽⁸⁾ € 5,60



SALATE

servieren wir Ihnen gerne bis 17.00 Uhr.

TOMATEN-MOZZARELLA-SALAT

angemacht mit Balsamico-Essig
und Olivenöl, frisches Basilikum € 7,10

BEILAGENSALAT

€ 4,50

SALATELLER NIZZA

frischer Blattsalat mit Schinken ⁽⁷⁾⁽⁸⁾
Käse, Tomaten und Ei € 8,40

SALATELLER KAFFEEHAUS RATSSTÜBLE

€ 9,30
frischer Blattsalat mit Tomaten, Gurke, Mais
und gebratenen Putenbruststreifen ⁽⁸⁾

ITALIENISCHER SALATELLER

frischer Blattsalat mit Zwiebeln, Thunfisch
und Mozzarella € 8,60

WURSTSALAT ⁽⁷⁾⁽⁸⁾

€ 7,50

WURSTSALAT, garniert ⁽⁷⁾⁽⁸⁾

€ 9,10

ELSÄSSER WURSTSALAT ⁽⁷⁾⁽⁸⁾

€ 7,50

ELSÄSSER WURSTSALAT, ⁽⁷⁾⁽⁸⁾ garniert

€ 9,10



Alle Salate mit italienischem oder French Dressing,
mit hausgemachtem Brot oder Brötchen.





SUPPEN / EINTÖPFE

GULASCHSUPPE ⁽⁸⁾	€ 4,20
TOMATENCRÈMESUPPE ⁽⁴⁾⁽⁸⁾ mit Sahnehäubchen	€ 4,20
BROCCOLISUPPE ⁽⁸⁾	€ 4,20
KARTOFFELEINTOPF ⁽⁷⁾⁽⁸⁾ mit Würstchen	€ 5,70
LINSENEINTOPF ⁽⁷⁾⁽⁸⁾ mit Würstchen	€ 5,70
MAULTASCHENSUPPE ⁽¹⁾⁽⁸⁾ in der Terrine serviert	€ 5,70
KAROTTEN-ORANGENSUPPE ⁽¹⁾⁽⁸⁾ , vegetarisch in der Terrine serviert	€ 5,70



HERZHAFTE GERICHTE



QUICHE LORRAINE ⁽⁸⁾ , Salatgarnitur	€ 5,90
QUICHE VEGETARISCH ⁽⁸⁾ , Salatgarnitur	€ 5,90
QUICHE MIT SPINAT UND LACHS ⁽⁸⁾ , Salatgarnitur	€ 6,50
WIENERLE ⁽¹⁾⁽⁷⁾⁽⁸⁾ mit Senf und Brötchen	€ 5,80
GEBACKENER CAMEMBERT mit Salatgarnitur, Preiselbeeren, Toast und Butter	€ 8,60
TOAST HAWAII ⁽⁸⁾	€ 7,60
OFENKARTOFFEL mit Lachs und Salat	€ 8,40
RÄUCHERLACHS mit Rösti und Salat	€ 8,40



EIERSPEISEN



PORTION RÜHREI ⁽⁸⁾ mit Toast und Butter mit Schinken	€ 4,40 € 4,90
PORTION SPIEGELEIER ⁽⁸⁾ mit Toast und Butter mit Schinken	€ 4,40 € 4,90
RÜHREI mit frischen Champignons, Zucchini, Tomaten und Zwiebeln	€ 7,90





Purer Genuss

HANDGEFERTIGTE PRALINEN
AUS MEISTERLICHER CONFISERIE



Bei unserer Fertigung der handgemachten Pralines streben wir nach höchster Qualität. Die Pralines sind mit viel Liebe und Sorgfalt aus weißer, Vollmilch- oder Zartbitterschokolade geformt. Nur **FEINSTE ZUTATEN** und **TRADITIONELLE REZEPTE** sind die Basis und geben ihnen den hervorragenden Geschmack.

Jede Praline ist ein kleines Kunstwerk – im Aroma, im Geschmack und in der Form. Wählen Sie aus der **GROSSEN VIELFALT** der Ratsstüble Pralines. Eine liebevolle Verpackung ist bei uns Tradition und Philosophie.

Confiserie Ratsstüble steht für **HÖCHSTE QUALITÄT** – unsere Mitgliedschaft im Circle de Qualité unterstreicht diesen Qualitätsanspruch.



WINTER-EISKARTE

Wir fertigen feinstes Konditoren-Eis
in eigener Herstellung.

EISSCHOKOLADE

Schokolade mit Vanilleeis⁽⁴⁾ und Sahne

€ 4,10

EISKAFFEE

Kaffee mit Vanilleeis⁽⁴⁾ und Sahne

€ 4,10

HIMBEER-BECHER

Vanilleeis⁽⁴⁾ mit heißen Himbeeren,
Himbeergeist und Sahne

€ 6,20

KIRSCH-SCHLEMMERBECHER

Vanilleeis⁽⁴⁾ mit heißen Schattenmorellen,
Kirschwasser und Sahne

€ 6,20

SCHWARZWALDBECHER

€ 6,20

Vanille-⁽⁴⁾ und Schokoladeneis, Kirschen,
mit Kirschwasser verfeinert, Sahne
und Schokoladenraspeln



FÜR UNSERE KLEINEN

BIENE MAJA

Vanilleeis⁽⁴⁾, Schokoladensauce, Waffeln
und Sahne

€ 3,10





CIRCLE DE QUALITÉ

Führende Kaffeehäuser

Der **Circle de Qualité** steht für erfolgreiche Familienbetriebe mit Tradition und Innovation. Qualität entsteht nicht am Fließband, vielmehr sind es die handwerklichen Fähigkeiten des Einzelnen, welche aus Mehl, Butter, Sahne, Kakao, Honig, Mandeln, Nüssen, frischen Früchten, Rum und Likören kleine Kunstwerke entstehen lassen.

Täglich stellen wir uns die Aufgabe, ein wohlgewähltes Sortiment aus hochwertigen Materialien mit Engagement und fachlicher Kompetenz kreativ und individuell zu verarbeiten. Die sorgfältige Auswahl der Rohstoffe durch den Konditormeister macht den Genuss perfekt und garantiert gute Laune.



UNSERE MITGLIEDER

CONDITOREI-CAFÉ BERNER

73033 Göppingen
www.cafe-berner.de

KAFFEEHAUS-CAFÉ DICHTL

85150 Augsburg
www.dichtl.de

KAFFEEHAUS-KONDITOREI KRÖNNER

82467 Garmisch-Partenkirchen
www.kroenner.de

CONFISERIE-CHOCOLATERIE GRAFF

60489 Frankfurt
www.ciniserie-graff.de

KAFFEEHAUS-KONDITOREI RATSTÜBLE

79761 Waldshut
www.cafe-ratstueble.de

CAFÉ TRÖGLEN

89073 Ulm
www.cafe-troeglen.de

COM CAFÉ MAINZ

55116 Mainz
www.domcafemainz.de

CAFÉ WEBERHAUS

87600 Kaufbeuren
www.cafe-weberhaus.de

CONDITOREI-CAFÉ SCHAFFHEUTLE

69117 Heidelberg
www.cafe-schafheutle.de



ERFRISCHUNGSGETRÄNKE



APFELSAFT 0,2 l	€ 2,90
APFELSAFTSCHORLE 0,2 l	€ 2,50
ORANGENSAFT 0,2 l	€ 2,90
TRAUBENSAFT 0,2 l	€ 2,90
JOHANNISBEERSAFT 0,2 l	€ 2,90
JOHANNISBEERSAFTSCHORLE 0,3 l	€ 3,20
RHABARBERSCHORLE 0,3 l	€ 3,20
MINERALWASSER 0,25 l	€ 2,50
STILLES WASSER 0,2 l	€ 2,50
COLA ⁽⁴⁾⁽⁵⁾ 0,2 l	€ 2,60
COLA LIGHT ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁴⁾⁽⁵⁾ 0,2 l	€ 2,60
FANTA ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾ 0,2 l	€ 2,60
ORANGINA 0,25 l	€ 3,00
SPEZI ⁽⁴⁾⁽⁵⁾ 0,2 l	€ 2,60
BITTER LEMON ⁽⁶⁾ 0,2 l	€ 3,20
RIVELLA, ROT 0,33 l	€ 3,20
EISTEE 0,33 l	€ 3,20



BIER



DIPLOM PILS Premium-Bier 0,33 l	€ 3,30
SCHWARZWALD WEISSE Premium-Hefeweizen 0,33 l	€ 3,30
PILS, ALKOHOLFREI 0,33 l	€ 3,30



WEISSWEIN

ENGELHOF MÜLLER-THURGAU 0,25 l € 5,00
Qualitätswein trocken

NACKER „WEISSER MILAN“ 0,25 l, trocken € 5,30
Weissburgunder, Sauvignon Blanc und Müller Thurgau

STRUBEL-ROOS 0,25 l, trocken € 5,30
Chardonnay, Weissburgunder



ROTWEIN

ENGELHOF SPÄTBURGUNDER 0,25 l € 4,90
Qualitätswein trocken

NACKER „ROTER MILAN“ 0,25 l, trocken € 5,30
Cabernet, Merlot, Dornfelder

NACKER SPÄTBURGUNDER 0,25 l € 5,30



WEISSHERBST

ENGELHOF ROSÉ 0,25 l € 5,10
Spätburgunder Weißherbst
Qualitätswein halbtrocken



APERITIFS

MARTINI BIANCO 4cl € 3,00

CAMPARI ⁽⁴⁾ - ORANGE 4cl € 4,50

HUGO 0,2 l € 6,20

APEROL SPRITZ ⁽⁴⁾ 0,2 l € 6,20



SEKT/PROSECCO

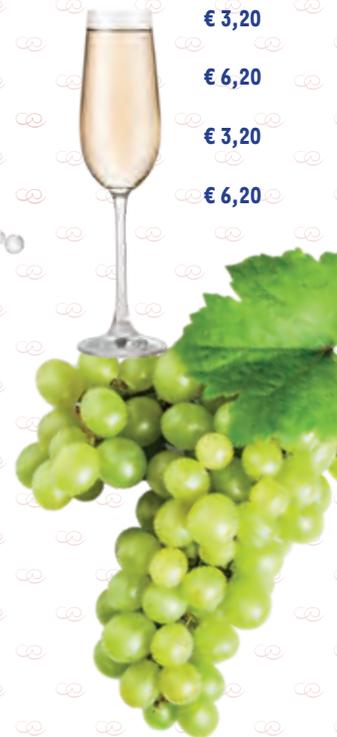


HAUSMARKE 0,1 l € 3,20

HAUSMARKE 0,2 l € 6,20

PROSECCO 0,1 l € 3,20

PROSECCO 0,2 l € 6,20



Zusatzstoffe:

- (1) mit Konservierungsstoffen
- (2) mit Antioxidationsmittel
- (3) enthält eine Phenylalaninquelle
- (4) mit Farbstoff
- (5) koffeinhaltig
- (6) chininhaltig
- (7) mit Phosphat
- (8) mit Geschmacksverstärker

Allergiker-Information:

Über die in unseren Produkten enthaltenen allergenen Zutaten geben wir Ihnen gerne mündliche Auskunft. Eine schriftliche Dokumentation kann jederzeit eingesehen werden.

HISTORIE CAFÉ RATSTÜBLE

1847 heiratete **Genovefa Hildenbrand** den ‚Zuckerbäcker und Conditor‘ **Anton Hildenbrand**. Als Anton Hildenbrand 1874 starb, führten die Witwe und ihre **Tochter Stefanie** das Geschäft weiter. Nach Stefanies Hochzeit und Wegzug 1880 wurde das Geschäft an den Konditor **Paul Marder** verkauft. 1890 wurde das Haus geteilt. Am 6. August 1910 starb Genovefa Hildenbrand, geb. Keller, im Alter von 84 Jahren.

Der Sohn von Paul Marder, **Eugen Marder**, übernahm nach dem Ersten Weltkrieg Konditorei und Café. In den Inflationsjahren musste er die Immobilie an die Lebensmittelgroßhandlung **Wassmer & Rothenhäusler** verkaufen. 1924 führte der Kaufmann **Hans Wassmer** für kurze Zeit das ‚Café Ratsstüble‘ ehem. ‚Café Marder‘. 1926 reichte der Konditormeister **Alfons Herzog** ein „Gesuch um Erlaubnis zum Betrieb des Café Ratsstüble“ ein, dem vom Bezirksamt entsprochen wurde. Nach der Trennung von ihrem Mann Alfons 1939 führte **Lina Herzog** das Ratsstüble alleine weiter. Ab 1947 wurde das Ratsstüble an den Konditormeister **Arnulf Thurner** verpachtet. Das Pachtverhältnis wurde 1948 aufgelöst und **Lina**, die inzwischen mit **Rudolf Duffner** verheiratet war, übernahm mit ihrem Mann den Betrieb wieder selbst.

Ab Dezember 1968 betrieb der Bäckermeister **Max Braun** das Ratsstüble, ab 1981 sein **Sohn Herbert**.

Seit Oktober 2001 führen **Silke und Jörg Holzbach** das Kaffeehaus Ratsstüble.



Kaiserstr. 26, 1890



Café Ratstüble 1942



Café Ratstüble 2019



CIRCLE DE QUALITÉ

Führende Kaffeehäuser

„Um leben zu können,
musst du genießen können.“

Phil Bosmans



KAFFEEHAUS - KONDITOREI - CONFISERIE

SILKE UND JÖRG HOLZBACH

Kaiserstraße 26
79761 Waldshut

TELEFON: 07751 3580

TELEFAX: 07751 6004

ÖFFNUNGSZEITEN:

Montag	Ruhetag
Dienstag - Freitag	08.00 Uhr - 18.00 Uhr
Samstag	08.00 Uhr - 18.00 Uhr
Sonntag	10.30 Uhr - 18.00 Uhr

www.cafe-ratsstueble.de